SANTOS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 - TÉLEX 375 359 F
TELECOPIE 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr



HACHE-VIANDE N°12-8 et N°12-12

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



SOMMAIRE



VOTRE HACHE-VIANDE N°12-8 et N°12-12

- Les hache-viandes N°12-8 et N°12-12 sont dédiés aux cuisines, restaurants, traiteurs et préparateurs, boucheries, charcuteries…
- Ils sont constitués d'un bloc moteur avec carrosserie en inox 18/10 et d'un ensemble de hachage de la viande « simple coupe ».
- Les appareils sont bien adaptés pour la préparation de : Viande et steak hachés, pâtés de campagne, chair à saucisse, hachis de poissons, préparation en pâtisserie….

Le hache-viande 12-8 (Grilles standards Ø 62mm)

L'appareil est constitué d'un ensemble de hachage de la viande comprenant un corps de hachoir, vis d'amenée et un écrou de serrage de grilles en aluminium alimentaire.

Il est livré avec :

- 3 grilles en acier inoxydable, **Ø 62 mm**, percées de trous : Ø 3, Ø 4.5 et Ø 8 mm.
- 1 couteau auto-affûtant en inox.

Il est disponible en option : un jeu constitué de trois cornets à saucisses N°8 (Manuel d'utilisation fournis avec le jeu).

Le débit : 70 kg/heure en fonction du type de grille et de viande employée.

Le hache-viande 12-12 (Grilles standards Ø 70mm)

L'appareil est constitué d'un ensemble de hachage de la viande comprenant un corps de hachoir et un écrou de serrage de grilles en acier inoxydable et d'une vis d'amenée en plastique alimentaire.

Il est livré avec :

- 3 grilles en acier inoxydable, **Ø 70 mm**, percées de trous : Ø 3, Ø 4.5 et Ø 8 mm.
- 1 couteau auto-affûtant en inox

Il est disponible en option : un jeu constitué de trois cornets à saucisses N°12 (Manuel d'utilisation fournis avec le jeu)..

Le débit : 140 à 200 kg/heure en fonction du type de grille et de viande employée.

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel



Branchement électrique :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
- 100-120 V, 50/60 Hz
- 220-240 V, 50/60 Hz

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A.
Le moteur monophasé est protégé par un disjoncteur thermique ampère métrique accessible sous l'appareil. En cas de surcharge ou de blocage ce disjoncteur peut se déclencher.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION :
- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil ou sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès de la Société SANTOS ou auprès d'un revendeur agréé SANTOS.

ATTENTION : Vérifier que l'interrupteur commutateur Marche/Arrêt (14) est en **position « 0 »** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation (12) sur la prise de votre alimentation secteur (Fig. 1).

1ere mise en route :

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments (Fig. 2).
- Le corps de hachoir (1) et la vis de blocage (2).
- L'écrou (6), la grille (5), le couteau (4), et la vis d'amenée (3).
- Laver les pièces, soit avec un produit vaisselle standard, soit au lave vaisselle.

Mise en route :

Attention : La viande doit être désossée et coupée en morceaux avant de l'introduire dans la goulotte d'introduction.

Montage et préparation :

1. Introduire la vis d'amenée (3) avec la rondelle de frottement (7) dans le corps de hachoir (1). (Fig. 3). Attention de bien vérifier la présence de cette rondelle de frottement coté six pans d'entraînement, sous peine d'une détérioration prématurée des pièces en contact lors de l'utilisation.
2. Monter le couteau (4) sur le carré de la vis (3).
3. Placer la grille à trous (5) avec les trous du diamètre approprié en fonction du



travail à effectuer et la positionner par rapport à l'ergot anti-rotation (15) du corps de hachoir (1). (Fig. 4.a - 4.b).
4. Visser l'écrou (6) sur le filetage du corps du hachoir (1) et bloquer l'ensemble.
5. Positionner l'ensemble corps de hachoir sur l'embout du moteur (8), et serrer la vis de blocage (2). (Fig. 5, Fig. 6).
6. Poser le plateau à viande (10) centré dans la goulotte d'introduction du corps de hachoir (1) et en appui sur les butées (13). (Fig. 7).
7. Préparer en petits morceaux les produits à traiter et les placer sur le plateau (10).
8. Tourner l'interrupteur commutateur marche/arrêt (14) sur la position **« 1 »**.
9. Placer un récipient à l'aplomb de la sortie vers la grille (5) pour recevoir les produits hachés.
10. Introduire les morceaux de produit à traiter dans la goulotte d'introduction du corps de hachoir (1) et pousser les morceaux avec le fouloir (11).

NOTE :
En cas de blocage en cours d'opération, il est possible de faire redémarrer le moteur en sens inverse pour provoquer le déblocage de la vis d'amenée (3). Tourner l'interrupteur (14) sur la position **« R ».**
Si toutefois le problème persiste après quelques essais, il est conseillé de procéder à l'arrêt de l'appareil en tournant l'interrupteur commutateur (14) sur la position **« 0 »** et en débranchant le cordon d'alimentation (12) de l'appareil. Procéder alors au nettoyage et déblocage de la vis d'amenée.

Arrêt de l'appareil :

L'arrêt de l'appareil s'effectue :
1. soit en tournant l'interrupteur commutateur (14) sur la position **« 0 »**
2. soit en débranchant la prise du cordon secteur (12). (Fig. 1).

Démontage après utilisation :

IMPORTANT :

- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (12).** (Fig. 1).

1. Enlever le fouloir (11) et le plateau à viande (10) de la goulotte d'introduction du corps de hachoir(1). (Fig. 7).
2. Dévisser la vis de blocage (2). (Fig. 6)
3. Retirer l'ensemble du corps de hachoir (1) de l'embout du moteur (8).
4. Débloquer et dévisser l'écrou (6) du filetage du corps de hachoir (1).
5. Démonter la grille à trous (5), le couteau (4) et la vis d'amenée (3) avec la rondelle de frottement (7). (Fig. 2)



Nettoyage :

- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.**
- Le bloc moteur (9) ne doit pas être plongé dans l'eau.

Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans le corps de hachoir (1), dans la grille à trous (5), sur le couteau (4), et sur la vis d'amenée (3).
Le bloc moteur (9) sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis séché.

SECURITES / MAINTENANCE

Maintenance :

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur à l'aide du cordon d'alimentation (12).

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les paliers sont graissés à vie.
Si une intervention est nécessaire pour remplacer des pièces telles que les composants électriques, les joints ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel)
note : ensemble réducteur (la vis sans fin et la roue doivent être remplacées en même temps. Il est conseillé de remplacer également les joints du reducteur).

Pièces Détachées :

Pour toute commande de pièces détachées, préciser le **type**, le **numéro de série** et les **caractéristiques électriques** notés sous l'appareil.

Contre indications :

1. **Ne pas utiliser cet appareil pour :**
   - hacher de la viande non désossée.
   - concasser des os ou de la viande congelée.
2. **Ne pas utiliser de grilles dont le diamètre des perforations est supérieur à 8mm.**
3. **L'appareil ne doit pas être utilisé avec des grilles et couteaux autres que ceux préconisés par la société SANTOS.**



AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (12).
- Contrôler l'état du condensateur.
- Contrôler l'état du relais de démarrage.
- Contrôler si le protecteur thermique n'est pas déclenché suite à une sur-charge. (Fig. 8).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur(12) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

L'appareil ne hache pas correctement la viande :

- Contrôler l'état d'usure de la grille et du couteau.
- Contrôler la bonne mise en position du couteau sur la vis d'amenée (la partie affûtée du couteau doit être du coté de la grille).

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

1. En cas de blocage du moteur, tourner l'interrupteur commutateur Marche/Arrêt (14) sur la position **« marche arrière » « R » pour remédier au blocage**, si après quelques tentatives le blocage persiste, tourner l'interrupteur commutateur Marche/Arrêt (14) sur la position **« 0 »** d'arrêt, puis débrancher la prise de courant du cordon d'alimentation (12). Démonter le corps de hachoir complet et procéder à un nettoyage.
2. Le moteur est protégé par un protecteur thermique ampère métrique de surcharge situé en dessous de l'appareil. En cas de surcharge, ce disjoncteur se déclenche et provoque l'arrêt du moteur et la coupure de l'alimentation électrique.
   Il faut réarmer manuellement ce disjoncteur pour pouvoir redémarrer. (Fig. 8).

REFERENCES NORMATIVES

Les Hache-viandes N°12-8 et N°12-12 sont conformes aux dispositions des normes Européennes :

- **CE (Europe)**
  - Directive "Machines" 98/37/CE
  - Directive "Compatibilité électromagnétique" 89/336/CE
    Directive "Basse-tension" 73/23/CEE
  - NF EN 12331 : 1996 : Machines pour produits alimentaire. Hachoirs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.
  - EN 292-1 2 : Sécurité des machines - Principes généraux de conception.
  - EN 60204-1 :1998 : Sécurités des machines - Equipement électrique des machines - Règles générales.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

Modèle		N° 12-8	N° 12-8	N° 12-12	N° 12-12
Tension d'alimentation	.(V)	220-240	100-120	220-240	100-120
Fréquence	(Hz)	50 / 60			
Moteur : Puissance Puissance absorbée	(W)	600	650	600	650
Vitesse de la vis d'amenée :	(tr/mn)	140 à 50Hz 170 à 60Hz			
Dimensions : Hauteur	(mm)	430			
Largeur	(mm)	260			
Profondeur	(mm)	350			
Dimensions utiles du Plateau à viande	(mm)	Hauteur 42 x Largeur 218 x Longueur 306			
Dimensions Grilles utilisées	(mm)	62		70	
Masse : Poids net	(kg)	17		19	
Poids emballé	(kg)	18		20	
Bruit : (2)	(dBA)	63		63	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

REP	Désignation
1	Corps de hachoir
2	Vis de blocage
3	Vis d'amenée
4	Couteau
5	Grille à trous
6	Ecrou
7	Rondelle de frottement
8	Embout du moteur
9	Bloc moteur
10	Plateau à viande
11	Poussoir
12	Cordon d'alimentation
13	Butée de plateau
14	Interrupteur commutateur Marche/Arrêt
15	Ergot anti-rotation



SCHEMAS ELECTRIQUES

Schéma électrique 220-240V 50/60Hz

Condensateur
Blanc
Blanc
M
2
3
4
Noir
Relais de démarrage
Marron
Marron
Blanc
Blanc
1
2
4
5
6
Protecteur thermique
Marche/Arrêt
Noir
a
c
d
f
Marron
Bleu
Bleu
~
Blanc
Marron
Vert / Jaune



Schéma électrique 100-120V 50/60Hz

Noir
Bleu
3
4
Marron
M
Rouge
2 Blanc
Jaune
Blanc
Condensateur
Blanc
Blanc
Blanc
6
5
4
2
1
Protecteur thermique
Marche/Arrêt
f
d
c
a
Noir
Marron
~
Blanc
Vert / Jaune



FIGURES

Figure 1

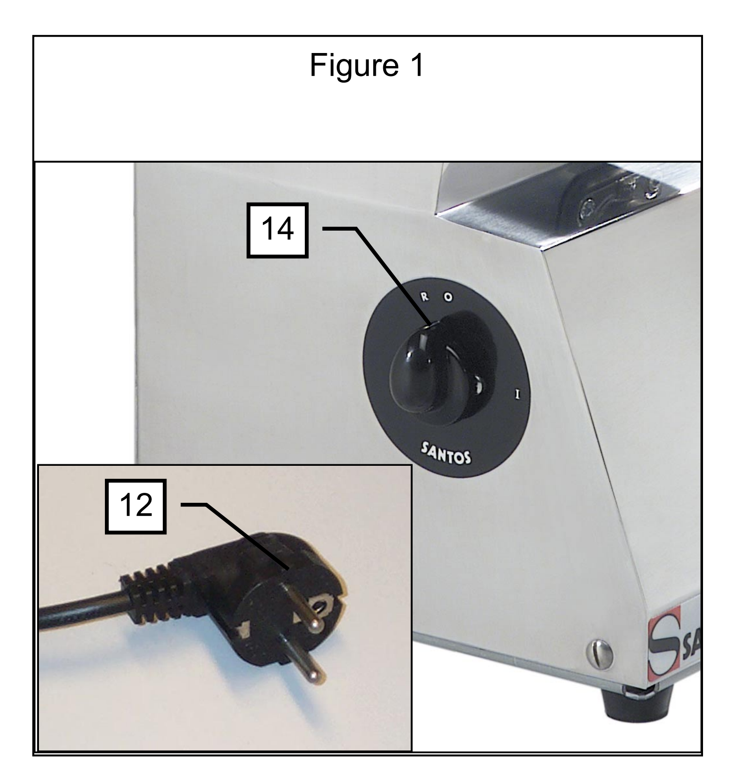


Figure 3

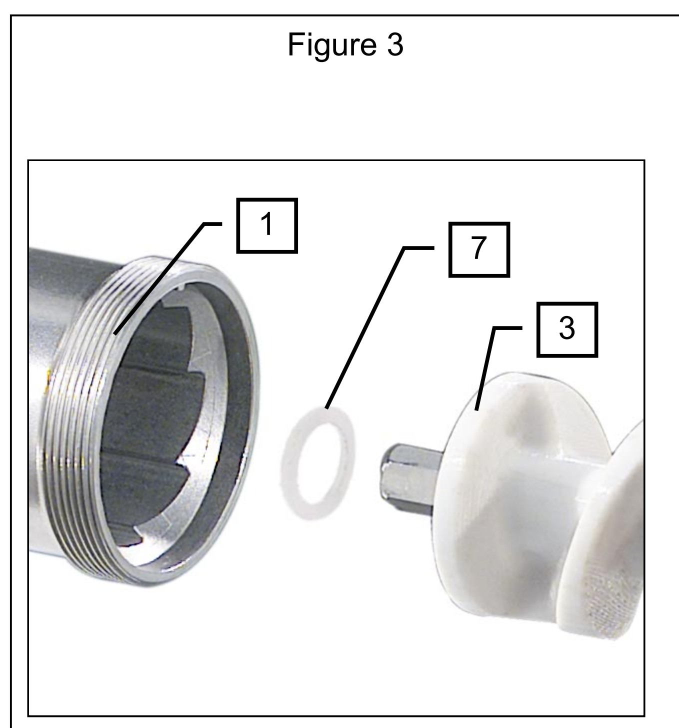


Figure 2

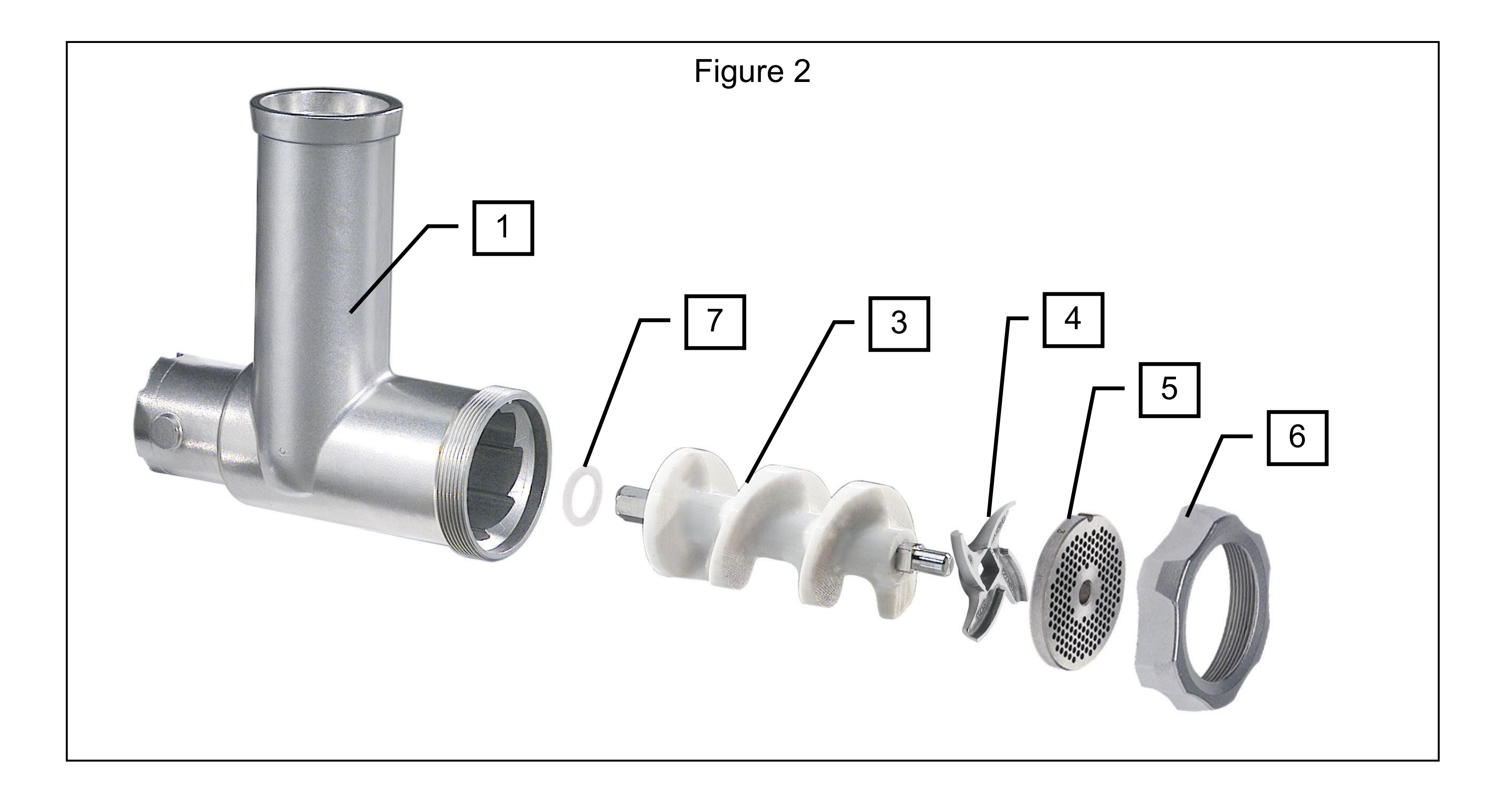




Figure 4.a

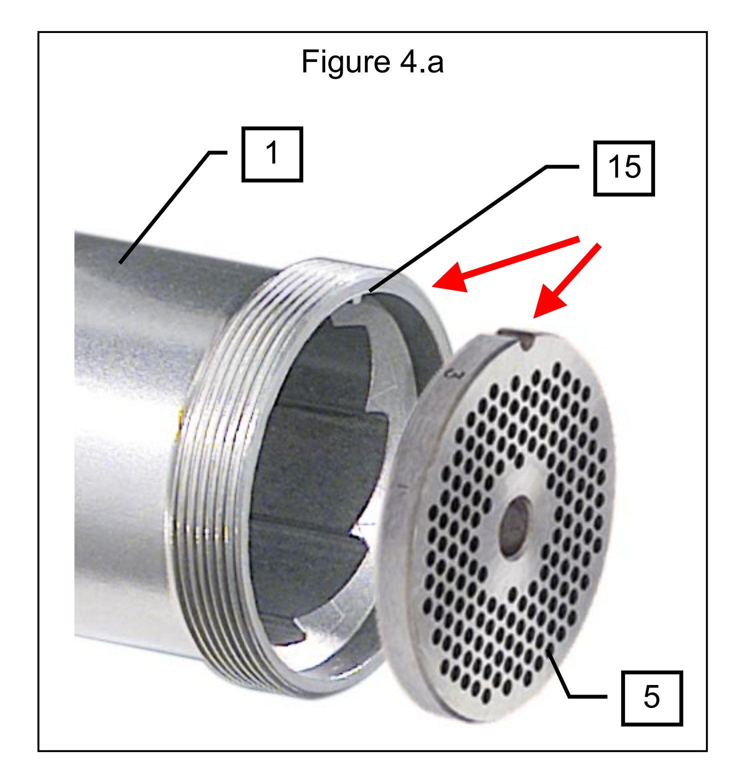


Figure 4.b

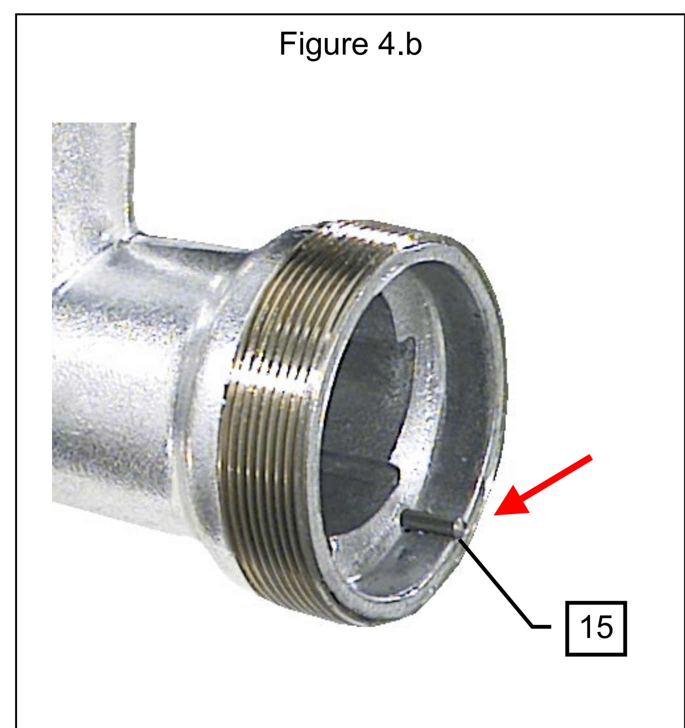


Figure 5

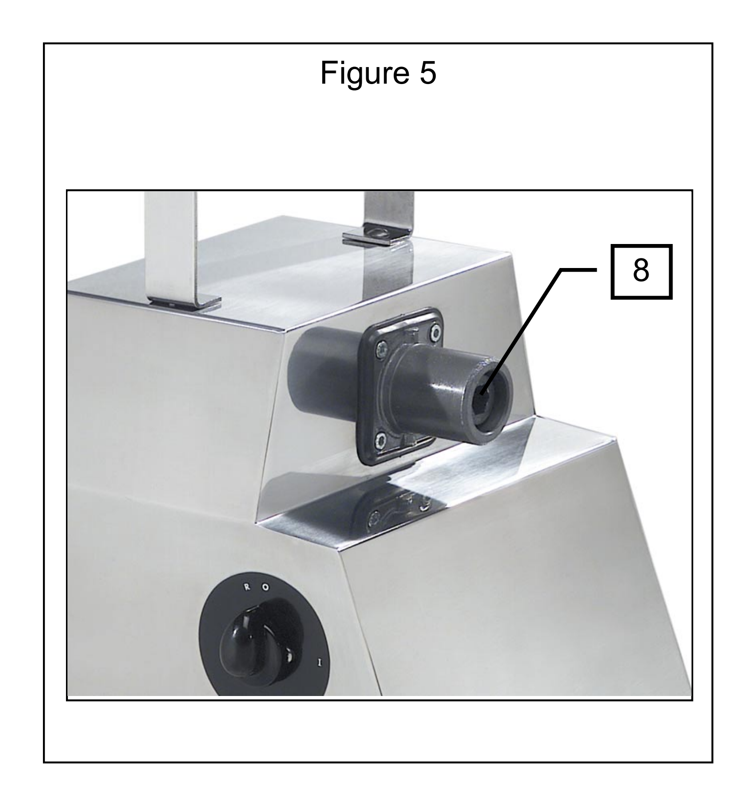


Figure 6

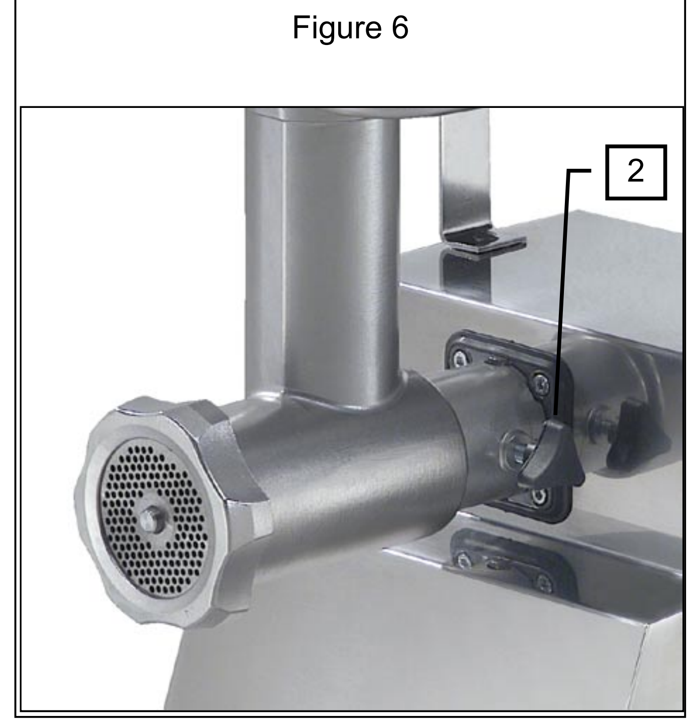




Figure 7

11

10

13

1

2

9

Figure 8

